



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ BROWNİE

150 gr şeker  
5 tane yumurta  
750 gr un  
100 gr krema  
100 gr ceviz içi  
35 gr frambuaz jölesi  
250 gr çilek  
40 gr kakao  
250 gr bitter çikolata  
Üzerine;  
12 tane küçük boy çikolata

Kremayı ve bitter çikolatayı ufak bir tencerede eritin. Ardından bu karışımı bir kaba boşaltın. Şekeri üzerine ekleyip, iyice karıştırın. Yumurtaları teker teker ilave edip, pürüzsüz bir kıvam oluşturana kadar çırpmaya devam edin. Kakaoyu, elenmiş ununuzu ve ceviz içlerini de ekleyin. Oluşturduğunuz harcı, tabanına yağlı kağıt serili fırın tepsinize yaydırın. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında ortalama yarım saat kadar pişirin. Browni ılıdıktan sonra altı parçaya ayırın. Bu parçaları ortadan ikiye kesin. Browni katlarının arasına frambuaz sosunuzdan geçdirin. Küçük parçalara ayırmış olduğunuz çilekleri de browni'lerin hem içine hem de üzerine ilave edin, üstünü diğer kek parçasıyla kapatın. Son olarak browni'leri çilek ve çikolata parçalarıyla süsleyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023